

# DOMAINE CHÂTEAU VIEUX MOULIN DE ROQUES

## LUSSAC-SAINT-EMILION



### CEPAGE

65% Merlot, 32% Cabernet Franc,  
3% Cabernet Sauvignon

### SOL

Argilo-calcaire

### VINIFICATION / ELEVAGE

30% Vendange manuelle.  
La fermentation dure 20 jours à une température de 28°C avec un remontage matin et soir.  
Elevage de 12 mois en fût de chêne et 6 mois en cuve inox.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur rouge aux reflets brillants et à la teinte cristalline.
- Nez : Arômes épicés et boisés mêlés au fruit mûr.
- Bouche : Elegant et équilibré. Plein, présent aux tanins bien mûrs. Une finale concentrée. Très bonne durée en bouche.

Compagnon idéal de viandes rouges, de gibier et de fromages corsés.

### GRAPE VARIETY

65% Merlot, 32% Cabernet Franc,  
3% Cabernet Sauvignon

### SOIL

Clay and limestone

### VINIFICATION / AGEING

30% Hand harvest.  
Fermentation during 20 days at a temperature of about 28°C with pumping over morning and evening.  
Ageing during 12 month in oak barrels and 6 month in stainless vat.

### TASTING

- Colour : Red colour with brilliant tints and crystalline hue.
- Nose : Spicy and oaky aroma with ripe fruit.
- Mouth : Elegant and well balanced. Full, present and mature tannins. Concentrated final. Very good length.

Perfect with red meats, game and cheeses.